



BOMBOLESE (bombolese tirolese)

IMPASTO DI BASE

INGREDIENTI

SOFT BREAD 50%
FARINA DI GRANO TENERO - 240W
SALE
BURRO 82% M.G. - O MARGARINA
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
LIEVITO COMPRESSO
ZUCCHERO SEMOLATO
ACQUA

PREPARAZIONE

g 1000 Impastare tutti gli ingredienti per 3 minuti in 1° velocità e 9-10 minuti in 2° velocità.
g 1000 I tempi si riferiscono ad impastatrici di tipo a spirale, protrarre comunque l'impasto fino
g 5 ad ottenere una pasta liscia ed elastica.
g 130 Far riposare la massa a temperatura ambiente per 20 minuti.
g 100 Spezzare in pezzi da 50 grammi.
g 50 Arrotolare formando delle palline e far riposare per 5 minuti a temperatura ambiente.
g 30 Schiacciare con le dita creando un incavo e farcire nel centro con cubetti di speck e
g 1000 cubetti di mozzarella.
Sigillare formando una pallina ripiena.
Abbatere a temperatura negativa per 20 minuti.
Passare nell'uovo sbattuto le palline ancora congelate ed impanare con mandorle a bastoncino o affettate.
Mettere sulle teglie con carta da forno e spolverata con poca farina.
Far lievitare in cella di lievitazione a 28-30°C per circa 2 ore.
Friggere in olio vegetale a 180°C per circa 5 minuti e comunque fino a completa doratura.



RICETTA CREATA PER TE DA **PIERO GERVASI**

PASTICCIERE